

SKRIPSI

**POLA KONSUMSI MAKANAN SIAP SAJI BAGI REMAJA PUTRI DI
NIPAH MALL MAKASSAR**



Oleh :

GUSTI AISYAH KHAIRUNNISA

E51116511

DEPARTEMEN ANTROPOLOGI

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS HASANUDDIN

MAKASSAR

2023

HALAMAN JUDUL

**POLA KONSUMSI MAKANAN SIAP SAJI BAGI REMAJA PUTRI DI
NIPAH MALL MAKASSAR**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik**

Universitas Hasanuddin

Oleh :

GUSTI AISYAH KHAIRUNNISA

E51116511

DEPARTEMEN ANTROPOLOGI

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS HASANUDDIN

MAKASSAR

2023

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Pola Konsumsi Makanan Siap Saji Bagi Remaja

Putri di Nipah Mall Makassar

Disusun dan diajukan oleh

Gusti Aisyah Khairunnisa

E511 16 511

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka penyelesaian studi Program Sarjana Program Studi Antropologi Fakultas Ilmu

Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin

Pada tanggal 14 Desember 2022

dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

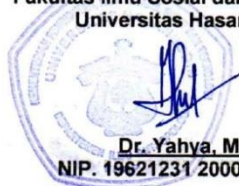


Dr. Yahya, MA
NIP. 19621231 200012 1001



Dra. Hj. Nurhadelia F. L. M. Si
NIP. 19600913 198702 2 001

**Ketua Departemen Antropologi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Hasanuddin**



Dr. Yahya, MA
NIP. 19621231 200012 1001

HALAMAN PENERIMAAN

Telah diterima oleh panitia ujian skripsi Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin di Makassar pada hari Selasa, tanggal 14, bulan Maret, tahun 2023, dan memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana (S1).

Makassar, 14 Maret 2023

Panitia Ujian

Ketua : Dr. Yahya, MA (.....)
NIP. 19621231 200012 1 001

Sekretaris : Dra. Hj. Nurhadelia F. L., M.Si (.....)
NIP. 19600913 198702 2 001

Anggota : 1. Dr. Muh. Basir Said, MA (.....)
NIP. 19620624 198702 1 002

2. Dr. Safriadi, M.Si (.....)
NIP. 19740605 200812 1001

Mengetahui,
Ketua Departemen Antropologi,
Fisip, Universitas Hasanuddin

Dr. Tasrifin Tahara, M.Si
NIP. 19750823 200212 1 002

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gusti Aisyah Khairunnisa

NIM : E51116511

Program Studi : Antropologi Sosial

Jenjang : Sarjana (S1)

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulis saya yang berjudul :

“Pola Konsumsi Makanan Siap Saji Bagi Remaja Putri di Nipah Mall Makassar”

Adalah karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan pengambil alihan tulisan orang lain. Skripsi yang saya tulis ini merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari bukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini adalah hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, 14 Januari 2023



Gusti Aisyah Khairunnisa

E51116511

KATA PENGANTAR

AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatu

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, tak lupa pula penulis ucapkan salam dan sholawat kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, yang telah menjadi suri tauladan karena telah menyebarkan ilmu pengetahuan di bumi kita yang tercinta ini.

Skripsi ini berjudul **“Pola Konsumsi Makanan Siap Saji Bagi Remaja Putri di Nipah Mall Makassar”** akhirnya dapat diselesaikan. Adapun alasan dalam penulisan skripsi ini yaitu karena merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana strata satu (S1) pada Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin, Kota Makassar.

Tidak lupa pula penulis ucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini. Baik dalam bentuk moral maupun materi, sehingga penulis dapat termotivasi untuk menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga menyadari bahwa selama proses penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis dengan sangat terbuka untuk menerima saran dan kritikan yang dapat membangun kedepannya.

Makassar, 1 Oktober 2022

Gusti Aisyah Kahirunnisa

E51116511

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam kesempatan kali ini, penulis merasa sangat bersyukur karena dimudahkan dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pola Konsumsi Makanan Siap Saji Bagi Remaja Putri di Nipah Mall Makassar**” diwaktu yang tepat. Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya doa dan dukungan dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada kedua orang tua penulis, Bapak **Gusti Firmansyah, S.H** dan Ibu **Imami Makasau** karena telah menjadi penyemangat penulis selama proses penyelesaian skripsi ini. Terimakasih atas ketulusan hati dan segala pengorbanan yang telah diberikan selama ini. Serta terimakasih kepada saudara kandung penulis yang juga telah memberikan dukungan berupa moral maupun materi.

Dengan segala rasa hormat, penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada **Alm. Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA** yang sebelumnya menjadi pembimbing I dan kemudian digantikan oleh oleh **Dr. Yahya** dan **Dra. Hj. Nurhadelia F. L, M. Si.** selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya bagi penulis dan dengan sabar membimbing penulis sampai dengan selesainya skripsi ini.

Terima kasih pula penulis sampaikan kepada

Dengan hormat penulis juga menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. **Prof. Dr. Jamaluddin Jompa, M.Si** selaku Rektor Universitas Hasanuddin.
2. **Dr. Phil Sukri, M.Si** selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin beserta seluruh staf.
3. **Dr. Yahya, MA** selaku Ketua Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

4. **Muhammad Neil, S.Sos, M.Si** selaku Sekretaris Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Hasanuddin.
5. Dosen Departemen Antropologi Sosial **Dr. Yahya, Ma, Prof. Dr. Mahmud Tang, MA Alm. Prof. Dr. M Yamin Sani, MS, Prof. Dr. Ansar Arifin, MS, Prof. Dr. H. Hamka Naping, MA, Prof. Nurul Ilmi Idrus, M.Sc, Ph.D, Alm. Prof. Dr. Supriadi Hamdat, MA, Prof. Dr. Mungsi Lampe, MA, Dr. Muh. Basir Said, MA, Dr. Tasrifin Tahara, M.Si, Dr. Safriadi, M.Si, Ahmad Ismail, S.Sos, M.Si, Icha Musywirah, S.Sos, M.Si, Hardianti Mungsi, S.Sos, M.Si, Muhammad Neil, S.Sos, M.Si** yang telah berbagi ilmu dan pengalaman selama penulis menuntut ilmu di kampus Universitas Hasanuddin.
6. Seluruh **Staf Karyawan** Departemen Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin yang telah banyak memberi bantuan kepada penulis selama menjadi mahasiswa.
7. Seluruh informan yang telah berpartisipasi dan meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam proses pengumpulan data sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
8. Kerabat **HUMAN FISIP UNHAS** yang telah memberikan semangat dan dukungan selama proses penulisan skripsi serta telah menjadi wadah bagi penulis untuk belajar tentang organisasi.
9. Keluarga **UKM SENI TARI UNIVERSITAS HASANUDDIN** yang telah memberikan semangat, motivasi dan dukungan dalam proses pengerjaan skripsi ini serta telah menjadi wadah bagi penulis untuk mengembangkan pengetahuanberorganisasi serta menyalurkan bakat dibidang seni dan musik.
10. Seluruh anggota **EXO-L VILLAGE** yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu-satu senantiasa memberikan semangat kepada penulis dalam proses pengerjaan skripsi ini.

11. **Ocha dan Nata** yang tak henti-hentinya memberikan semangat, dukungan dan motivasi kepada penulis selama 2 tahun belakangan ini walaupun sebenarnya penulis belum pernah bertemu dengan keduanya secara tatap muka.
12. Seluruh anggota **NCT** dan **EXO** terutama kepada **Nakamoto Yuta** dan **Kim Jong In** yang senantiasa menjadi motivasi dan penyemangat penulis selama proses penyusunan skripsi.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	
Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Lembar Penerimaan Skripsi.....	iii
Pernyataan Keaslian Skripsi	iv
Kata Pengantar.....	v
Ucapan Terima Kasih.....	vi
Daftar Isi.....	ix
Abstrak.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian	6
1. Manfaat Akademik	6
2. Manfaat Praktis	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Konsep Makanan dalam Prespektif Antropologi	8
B. Restoran.....	15
C. Makanan Siap Saji.....	20
D. Remaja.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.	29
B. Lokasi Penelitian	29
C. Teknik Penentuan Informan	30

D. Teknik Pengumpulan Data	31
E. Teknik Alisis Data	32
F. Etika Penelitian	33
G. Hambatan Penelitian	33
BAB IV GAMBARAN UMUM PENELITIAN	
A. Restoran Cepat Saji di Kota Makassar	35
B. Kondisi Geografis Nipah Mall Makassar	49
C. Sejarah Singkat Nipah Mall Makassar	50
D. Pembagian <i>Tenant</i>	51
E. Jenis-Jenis Tenant di Nipah Mall Makassar	51
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Bentuk Pola Konsumsi Makanan Siap Saji	54
a. Mengenal Makanan Siap Saji	57
b. Keunggulan Makanan Siap Saji	60
c. Kekurangan Makanan Siap Saji	62
B. Faktor Pendorong Mengonsumsi Makanan Siap Saji	64
a. Faktor Eksternal	64
b. Faktor Internal	72
c. Cara Memperoleh Makanan Siap Saji	77
d. Cara Mengonsumsi Makanan Siap Saji	82
C. Jenis Makanan Siap Saji yang Dikonsumsi Oleh Remaja Putri di Nipah Mall Makassar	84
a. Makanan Siap Saji Sebagai Makanan Utama	85
b. Makanan Siap Saji Sebagai Makanan Pelengkap	92
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	95
B. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	100

ABSTRAK

Dewasa ini manusia semakin disibukkan oleh rutinitas padat yang seringkali membuat seseorang tidak dapat meninggalkan pekerjaannya untuk sekedar makan. Permasalahan ini kemudian menjadi alasan kemunculan berbagai restoran cepat saji yang menyediakan layanan penyajian makanan yang cepat. Masyarakat khususnya kalangan muda cenderung lebih sering makan di restoran cepat saji, yang mengakibatkan para remaja memiliki ragam makanan yang dikonsumsi. Perilaku makan yang salah pada masa remaja ini nantinya akan menyebabkan remaja tidak mendapatkan gizi yang seimbang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan remaja putri mengenai makanan siap saji dan apa saja faktor pendorong remaja putri untuk mengonsumsi makanan siap saji.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi dan wawancara mendalam, yang dilaksanakan di Kota Makassar. Jumlah subjek dalam penelitian ini sebanyak 7 orang remaja putri yang mengonsumsi makanan siap saji, yang diambil dengan teknik purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan remaja putri mengenai makanan siap saji berasal dari iklan atau promosi yang dijumpai di tayangan televisi maupun media sosial. Rasa yang mudah diterima lidah masyarakat Indonesia, pelayanan restoran yang baik, dan juga harga yang terjangkau mempengaruhi para remaja putri untuk mengonsumsi makanan cepat saji. Sementara itu, faktor pendorong para remaja putri untuk mengonsumsi makanan cepat saji antara lain karena praktis atau mudah diperoleh, waktu penyajian yang singkat, kebiasaan makan, kebutuhan konten, interior ruangan, pelayanan restoran, dan program promosi. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa kebiasaan makan seseorang dapat dipengaruhi faktor internal dan faktor eksternal, yang mengakibatkan makanan cepat saji merupakan pilihan yang cocok untuk dikonsumsi para remaja putri.

Kata kunci: Makanan cepat saji, Remaja putri, Kebiasaan

ABSTRACT

These days, humans are preoccupied with routines that often make a person unable to leave work even to eat. As a result of this problem, numerous fast food restaurants that provide fast food serving services have sprung up. People, especially teenagers, tend to eat at fast food restaurants more often, resulting in a variety of foods to eat. Teenagers who engage in unhealthy eating habits will not receive adequate nutrition.

The aims of this research are to determine the teenagers' knowledge of fast food and the factors that caused them to consume it. This research applied a descriptive-qualitative approach. The data was collected by using observation and the deep interview method, which was accomplished in Makassar. The subjects of this study were seven female teenagers who ate fast food and were chosen through the purposive sampling technique.

The results show that the female teenager's knowledge of fast food is based on advertisements or promotions found on television or social media. The taste that can be accepted by Indonesian people, good services, and an affordable price influenced female teenagers to consume fast food. Meanwhile, the motivating factors for the female teenagers to consume fast food are its practicality or ease of finding, short serving time, eating habits, social media's content, room interior, restaurant services, and the promotional program.

Based on that, it can be concluded that a person's eating habits can be influenced by internal and external factors, which results in fast food being a suitable choice for consumption by female teenagers.

Keywords: Fast food, Female teenagers, Eating habits

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia sebagai makhluk biologi dan makhluk sosial memiliki banyak kebutuhan untuk menunjang kehidupan yang layak. Kebutuhan paling dasar manusia atau kebutuhan primer merupakan hal yang berkaitan dengan mempertahankan hidup secara layak. Kebutuhan primer terdiri dari 1) pangan (makanan), 2) sandang (pakaian) dan 3) papan (tempat tinggal).

Makanan adalah salah satu kebutuhan yang paling penting untuk menunjang kelangsungan hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi oleh manusia berfungsi sebagai sumber energi. Mengonsumsi makanan yang memiliki gizi seimbang setiap harinya memiliki beberapa manfaat diantaranya mengatur metabolisme tubuh, memelihara dan mengganti jaringan tubuh, mendukung pertumbuhan, serta berperan dalam meningkatkan mekanisme pertahanan bagi tubuh.

Kemajuan yang pesat terhadap industri makanan menyebabkan adanya kenaikan taraf dan kualitas hidup masyarakat, baik yang tinggal di lingkungan perkotaan maupun di pedesaan yang menyebabkan perubahan kebiasaan kehidupan modern seperti mengonsumsi makanan siap saji yang mengandung tinggi lemak, tinggi kolesterol, tinggi gula dan lain sebagainya. Berdasarkan data Kementerian Pertanian, makanan siap saji pada saat ini menyumbang 28% dari kalori yang di

konsumsi oleh penduduk perkotaan. Pola menu 4 sehat 5 sempurna merupakan pola konsumsi yang seimbang antara protein, lemak, vitamin dan mineral. Pola konsumsi yang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia ini telah tergeser dengan pola konsumsi makanan siap saji.

Dewasa ini manusia semakin disibukkan oleh beberapa rutinitas yang padat. Kesibukan yang dialami seringkali membuat manusia tidak dapat meninggalkan pekerjaannya sekedar meluangkan waktu untuk makan. Permasalahan ini kemudian menjadi alasan kemunculan berbagai restoran cepat saji yang menyediakan layanan penyajian makanan dengan cepat. Restoran ini menjadi tempat yang populer di kalangan masyarakat Indonesia karena keragaman pilihan makanan serta penyajian yang cepat sehingga tidak membuang banyak waktu.

Restoran cepat saji merupakan restoran yang menyediakan makanan dengan waktu yang cepat. Makanan yang disajikan sering kali dinamakan *fast food*. Makanan ini disiapkan dengan cara dipanggang atau dipanaskan terlebih dahulu sehingga tidak memakan waktu yang lama untuk disajikan kepada pelanggan. Jenis produk yang disajikan biasanya berupa *burger, french fries, fried chicken, pizza, pasta, chicken nugget* dan sebagainya.

Di Indonesia, restoran cepat saji ini sudah banyak bermunculan, baik yang berasal dari dalam negeri maupun dari luar negeri. Namun, yang paling populer yaitu restoran waralaba dari luar negeri. Restoran ini menyediakan berbagai jenis menu dengan harga yang bervariasi. Fasilitas penunjang serta kualitas produk sangat diperhatikan. Selain itu pelayanan

restoran yang cepat merupakan salah satu faktor yang membuat restoran cepat saji diminati.

Mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok merupakan ciri Khas orang Indonesia. Belum makan kalau belum makan nasi, kata-kata inilah yang ada dalam pola pikir masyarakat, ini adalah budaya makan yang sudah lama diwariskan dan ada dalam keyakinan masyarakat (Bartoven Nurdin dan Yeni Kartini, 2017 : 15). Ungkapan ini memiliki arti bahwa walaupun seseorang sudah makan makanan (bukan nasi) tidak akan merasa kenyang apabila tidak disertai dengan nasi. Seperti halnya mencampur mie dengan nasi yang sebetulnya kedua makanan tersebut memiliki kadar karbohidrat yang cukup tinggi. Namun sejatinya perilaku makan berbeda-beda bagi setiap orang.

Perilaku makan yang dimaksud adalah cara-cara seseorang atau kelompok melakukan kegiatan yang berkaitan dengan makanan menurut sistem sosial budaya. Kegiatan tersebut meliputi hal-hal seperti bagaimana pangan diperoleh, mana yang dipilih, bagaimana menyiapkannya, siapa yang memakannya, dengan siapa, bagaimana dan berapa banyak yang dimakannya (Hamdat, 2010:1).

Kebiasaan makan juga berkaitan dengan kebudayaan serta globalisasi. Di era modern seperti saat ini, banyak masyarakat kalangan anak muda yang lebih sering makan di restoran cepat saji untuk sekedar mengikuti tren.

Masa remaja merupakan satu fase yang penting dari proses pertumbuhan dan perkembangan manusia karena masa remaja

merupakan masa transisi masa anak dan dewasa, dimana terjadi pacu tumbuh, tumbuh ciri-ciri sekunder, tercapainya fertilitas dan terjadi perubahan-perubahan psikologik serta kognitif (Soetjiningsih, 2007). Pada masa ini remaja cenderung mudah terpengaruh oleh lingkungan dan orang-orang terdekat, mudah mengikuti mode dan tren yang sedang berkembang pada masyarakat. pengaruh tren ini membuat para remaja memiliki ragam makanan yang dikonsumsi. Remaja biasanya mengunjungi pusat perbelanjaan seperti Mall yang didalamnya banyak terdapat restoran cepat saji. Perilaku makan yang salah pada masa remaja menyebabkan remaja tidak mendapatkan gizi seimbang.

Status gizi remaja pada umumnya dipengaruhi oleh kebiasaan makan. Masalah gizi biasanya terjadi karena pembatasan terhadap konsumsi makanan dengan tidak memperhatikan kaidah gizi dan kesehatan seperti mengkonsumsi makanan cepat saji yang tinggi lemak dan gula yang kemudian mengakibatkan asupan gizi secara menyeluruh tidak terpenuhi dan tidak sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan. Secara makro terdapat perbedaan masalah gizi yang dialami oleh masyarakat. Gizi lebih (*overnutrition*), terutama obesitas, merupakan masalah gizi yang umum dialami oleh penduduk di negara industri maju yang memiliki ketersediaan pangan relatif melimpah. Sebaliknya, gizi kurang (*undernutrition*) merupakan masalah gizi yang umum dialami oleh penduduk negara yang belum berkembang yang kemudian ketersediaan bahan makanan yang kurang.

Penelitian terkait kebiasaan makan sebenarnya bukan pertama kali dilakukan, beberapa penelitian serupa juga pernah dilakukan oleh Fakhruddin Saleh (2009) yang meneliti tentang “Perilaku Makan Remaja Terhadap Makanan Cepat Saji di Kota Makassar” dalam penelitian ini dibahas mengenai dampak keberadaan mall, restoran cepat saji, dan iklan terhadap gaya hidup terutama gaya makan masyarakat Indonesia. Hasil analisis menunjukkan bahwa jumlah restoran-restoran *fast food* yang menjual berbagai jenis makanan membawa dampak pada perilaku makan remaja.

Kemudian penelitian Barthoven Vivit Nurdin dan Yeni Kartini (2017) yang meneliti tentang “Belum Makan Kalau Belum Makan Nasi”: Prespektif Sosial Budaya dalam Pembangunan Ketahanan Pangan, tulisan ini mengkaji tentang masalah-masalah sosial budaya dalam krisis ketahanan pangan di Indonesia. Ketahanan pangan berkaitan dengan budaya makan masyarakat, dimana makanan bukan saja persoalan kebutuhan biologis namun merupakan persoalan kebiasaan, kebudayaan, kepercayaan dan keyakinan.

Selanjutnya penelitian dari Yevita Nurti (2017) yang membahas tentang “Kajian Makanan dalam Prespektif Antropologi”, dalam penelitian ini merupakan studi literatur mengenai kajian makanan, kebiasaan makan dan nutrisi dalam prespektif antropologi. Kajian makanan dalam tulisan ini hanya mengemukakan beberapa contoh yang dianggap populer dan mewakili tema-tema dalam pembahasan makanan.

Sedangkan dalam kesempatan ini peneliti lebih berfokus pada bagaimana pola konsumsi makanan siap saji bagi remaja putri serta bagaimana mereka bertindak dengan perilaku tersebut.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengetahuan remaja putri mengenai makanan siap saji?
2. Apa saja faktor pendorong remaja putri mengkonsumsi makanan siap saji?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan pengetahuan remaja putri mengenai makanan siap saji
2. Untuk mendeskripsikan apa saja faktor pendorong remaja putri mengkonsumsi makanan siap saji

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Akademik
 - a. Hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan dapat menjadi bahan dalam penerapan ilmu metode penelitian khususnya gambaran mengenai pola konsumsi makanan siap saji bagi remaja putri di Kota Makassar.
 - b. Dapat mejadi bahan penelitian lanjutan terkait dengan pola konsumsi makanan siap saji bagi remaja putri di Kota Makassar.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini disamping sebagai salah satu upaya memenuhi tugas akhir dalam program strata satu (S1) Program studi Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin dan diharapkan mampu menambah keilmuan penelitian dalam bidang sosial secara mendalam.

b. Program Studi Antropologi

Sebagai kontribusi ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang program studi ilmu antropologi mengenai pola konsumsi makanan siap saji bagi remaja putri di Nipah Mall Makassar.

c. Bagi Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat bisa memahami tentang pola konsumsi makanan siap saji bagi remaja putri di Nipah Mall Makassar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep Makanan dalam Prespektif Antropologi

a. Pengertian Konsumsi

Konsumsi merupakan suatu aspek penting yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan. Konsumsi dimaknai secara beragam sehingga terdapat berbagai definisi, baik secara luas maupun secara sempit. Seperti yang dikemukakan oleh Mary Douglas dan Baron Isherwood (dalam Galih, Ika, Pratiwi 2014 : 2) bahwa konsumsi sebagai penggunaan hak milik yang bernilai material, yaitu menghabiskan nilai material itu sendiri. Namun, definisi tersebut dirasa kurang mencakup seluruh aspek konsumsi seperti yang dikemukakan oleh Piliang (dalam Galih, Ika, Pratiwi 2014 : 2) bahwa makna konsumsi secara luas yaitu bahwa orang tidak hanya mengkonsumsi yang bersifat material saja akan tetapi orang juga mengkonsumsi sesuatu yang non material seperti pemikiran dan ide.

Sementara Seobiyakto (dalam Galih, Ika, Pratiwi 2014:2), menjelaskan bahwa konsumsi merupakan suatu pemenuhan kebutuhan yang diperlukan sesuai dengan apa yang dibutuhkan. Kemudian menurut Rosyidi (dalam Dian Ariani 2014 :3) Konsumsi haruslah dianggap sebagai maksud dan tujuan yang esensial dari produksi. Atau dengan kata lain, produksi merupakan alat bagi konsumsi. Produksi diperlukan apabila masih diperlukan pula konsumsi. Akan tetapi, logika ini tidak dapat berlaku sebaliknya, yakni tidak dapat dikatakan bahwa apabila produksi berhenti, konsumsi harus berhenti pula. Kemudian yang terakhir menurut Mankiw

(dalam Dian Ariani 2014 : 4) konsumsi adalah pembelanjaan barang dan jasa oleh rumah tangga. Barang mencakup pembelanjaan rumah tangga pada barang yang tahan lama, seperti kendaraan danperlengkapan, dan barang tidak tahan lama seperti makan dan pakaian. Jasa mencakup barang yang tidakwujud konkrit, seperti potong rambut dan kesehatan. Pembelanjaan rumah tangga atas pendidikan jugadimasukkan sebagai konsumsi jasa

b. Konsep Makanan

Menurut Nurti (2017: 2), di Amerika, studi mengenai kebiasaan makan telah berkembang sejak tahun 1930-an, terutama untuk tujuan antropologi terapan. Kebanyakan studi-studi awal tersebut bertujuan untuk mengantisipasi penjumlahan dan kekurangan makanan masa perang. Kebanyakan para antropolog waktu itu melakukan studi-studi yang disponsori pemerintah tentang kebiasaan makanan pada suku tertentu, akibatnya terhadap kondisi gizi, dan jika perlu, bagaimana mengubahnya.

Makanan merupakan sumber zat gizi yang mutlak dipenuhi oleh umat manusia untuk mempertahankan keberlangsungan hidupnya. Hanya saja tidak semua substansi yang memiliki kandungan gizi yang kaya dijadikan sebagai makanan oleh warga masyarakat. Hal ini yang kemudian membedakan antara makanan dalam konsep budaya dan makanan dalam konsep biokimia. Makanan dalam konsep budaya ialah bahan-bahan makanan yang didefinisikan sebagai makanan dan dipandang oleh pemangku kebudayaan bersangkutan sebagai makanan yang dapat memenuhi kebutuhan akan zat gizi. Sedangkan makanan dalam konsep

biokimia ialah zat-zat gizi yang terkandung pada bahan makanan yang dapat memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya (Yahya, 2017:47)

Studi-studi awal tentang makanan lebih banyak menyoroti masalah kebiasaan makan sebagai suatu bentuk tingkah laku berpola yang sangat terkait dengan kebudayaan, yang mencakup juga kepercayaan dan pantangan makan yang berkembang dalam sekelompok masyarakat dan juga berkaitan dengan faktor lingkungan sebagai sumber perolehan bahan pangan yang utama (Nurti, 2017 : 2).

Dalam antropologi makanan bukan semata suatu produk organik dengan kualitas-kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Foster, Anderson bahwa makanan dikatakan sebagai gejala budaya yang dihasilkan melalui kebiasaan dan pola hidup masyarakat dengan dukungan potensi sumberdaya alam yang ada didalamnya. Menurut Irmayani (dalam Fadhilah 2014:15) gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya . Suatu kelompok masyarakat melalui pemuka ataupun mitos-mitos (yang beredar di masyarakat) akan mengizinkan warganya memakan makanan yang boleh disantap dan makanan yang tidak boleh disantap. Ijin tersebut menjadi semacam legitimasi yang muncul dalam berbagi macam peraturan yang sifatnya normatif. Dan masyarakat akan patuh terhadap hal itu. Ong Hok Nam (dalam Ariwibowo, 2015 :312) mengemukakan bahwa makanan bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan hidup, namun lebih jauh makanan

menunjukkan identitas, nilai, moral, kemajuan, dan kualitas suatu masyarakat, bahkan lebih jauh menunjukkan status sosial. Makanan dengan simbol dan media pendukungnya seperti sikap (manner), perlengkapan (sendok, garpu, meja, kursi, dan lainnya), sajian komoditi, dan hal lain yang berkaitan, telah menciptakan identitas budaya dalam masyarakat.

Selain itu, Hamdat (2010: 61), mengatakan bahwa masalah pangan bersifat kompleks dan menyentuh kebutuhan yang mendasar serta menyangkut hak azasi manusia. Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok di samping kebutuhan seperti sandang (pakaian), perumahan, pengobatan, intelektual (kecerdasan), kasih sayang (emosional), dan kepercayaan.

Menurut Foster dan Anderson makanan akan berbeda ketika dilihat sebagai nutriment dan jika dilihat dari konsep sosial budaya. Nutriment adalah suatu konsep biokimia, suatu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya, sedangkan makanan (food) adalah suatu konsep budaya, sesuatu yang dimakan dengan pengesahan budaya. Ini berarti makanan sebagai konsep budaya akan memiliki makna yang lebih luas daripada makanan dalam konsep nutriment. Makanan dengan pengesahan budaya berarti akan berkaitan dengan kepercayaan, pantangan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam sekelompok masyarakat, sehingga menjadi kebiasaan makan yang menjadi ciri khas sekelompok masyarakat dan yang membedakan dengan kelompok masyarakat lainnya.

c. Kebiasaan Makan

Makanan merupakan kebutuhan primer yang paling penting bagi manusia, makanan juga mencakup selera dan kebiasaan makan dan bukan merupakan hal yang mudah untuk merubah kebiasaan makan seseorang. Menurut Linton (dalam Barthoven Nurdin dan Yeni Kartini, 2017 : 17) bisa dikatakan bahwa kebiasaan makan merupakan inti kebudayaan, inti kebudayaan adalah sesuatu yang sulit untuk diubah.

Kebiasaan makan merupakan suatu kompleks kegiatan masak-memasak, masalah kesukaan dan ketidaksukaan, kearifan rakyat, kepercayaan-kepercayaan, pantangan-pantangan dan takhayul-takhayul yang berkaitan dengan produksi, persiapan dan konsumsi makan (Foster, Anderson, Suryadarma dan Swasno dalam Bartoven Nurdin dan Yeni Kartini, 2017 : 17)

Terdapat beberapa hal yang dijadikan pertimbangan seseorang dalam melakukan pemilihan pangan. Hal yang dapat dijadikan pertimbangan tersebut adalah pertimbangan biologis atau faktor genetik, pertimbangan budaya dan pertimbangan kejiwaan. Pertimbangan-pertimbangan ini dapat digunakan secara umum dalam mengkaji preferensi pangan manusia. Diantara ketiga faktor-faktor tersebut, budaya merupakan informasi paling baik dalam mempelajari preferensi pangan manusia (Rozin dan Vollmecke dalam Hamdat, 2010:60).

Pola makan menggambarkan mengenai kebiasaan makan individu maupun kelompok dalam memenuhi kebutuhan akan gizi. Pola makan

dapat terbentuk dalam setiap individu yang disebabkan oleh faktor dari intern maupun ekstern (Nikosius Munthe 2016 :

1. Faktor intern

Seseorang melakukan kebiasaan makan, yang dipengaruhi oleh kesukaan secara pribadi. Kebiasaan makan yang dilakukan untuk memenuhi keinginan atau hasrat yang dimiliki setiap individu. Dimana adanya cara pandang individu maupun kelompok dalam memenuhi kebutuhan makanannya sehari-hari yang dipengaruhi oleh pengetahuan yang didapatkan dari pengalaman pribadi atau dari orang lain, dari sejak usia dini hingga dewasa yang mengalami perkembangan. Kebiasaan makan seseorang atau individu dalam hal memilih jenis atau rasa makanan tertentu, waktu makan, dan jumlah banyaknya makanan.

2. Faktor ekstern

Kebiasaan makan individu atau kelompok juga dipengaruhi oleh faktor ekstern, seperti tingkat ekonomi seseorang, ekologi atau lingkungan, dan juga sosial budaya. Dimana faktor-faktor tersebut bisa menjadi pembatas individu maupun kelompok dalam memenuhi kebutuhan akan makan dalam kehidupan sehari-hari. Seperti misalnya, jika dilihat dari tingkat ekonomi, seseorang hanya dapat memenuhi kebutuhan akan makanan dari kemampuan seseorang untuk membeli makanan untuk dikonsumsi, asumsinya jika tingkat ekonomi seseorang rendah maka terbatas juga seseorang tersebut untuk memenuhi hasratnya dalam pemenuhan kebutuhan akan makanan, begitu juga sebaliknya, jika tingkat ekonomi seseorang tersebut tinggi, maka

kemampuan untuk membeli makanan akan semakin tinggi, untuk mencapai kepuasan dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan sehari-hari.

Siti Mudanijah (dalam Hamdat 2010:55), menjelaskan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah faktor ekonomi dan harga, serta faktor sosio budaya dan religi. Lebih jauh dijelaskan, kebudayaan suatu masyarakat mempunyai kekuatan yang berpengaruh terhadap pemilihan makanan yang digunakan untuk dikonsumsi. Aspek sosial budaya pangan adalah fungsi pangan dalam masyarakat yang berkembang sejalan dengan kondisi lingkungan sosial budaya (agama, adat istiadat) yang terdapat dalam masyarakat yang bersangkutan.

Maka dari itu perilaku atau kebiasaan makan setiap orang berbeda-beda. Perilaku makan yang dimaksud adalah cara-cara seseorang atau kelompok melakukan kegiatan yang berkaitan dengan makanan menurut sistem sosial budaya. Kegiatan tersebut meliputi hal-hal seperti bagaimana pangan diperoleh, mana yang dipilih, bagaimana menyiapkannya, siapa yang memakannya, dengan siapa, bagaimana dan berapa banyak yang dimakannya (Hamdat, 2010:1).

Kebiasaan makan juga berkaitan dengan teknologi, organisasi sosial dan globalisasi. Di era modern seperti saat ini, manusia disibukkan dengan berbagai rutinitas sehingga seringkali mengharuskan seseorang untuk tidak meninggalkan pekerjaannya walaupun hanya sekedar meluangkan waktu untuk makan. Permasalahan inilah yang kemudian

menjadi salah satu alasan bermunculannya restoran yang menyediakan makanan siap saji.

B. Restoran

a. Pengertian restoran

Restoran berasal dari kata “restaures” yang berarti “to restore” atau restorasi, atau dalam arti KBBI adalah memperbaiki atau memulihkan (Kusumonegoro, I. 2022 : 4) Dapat diartikan bahwa restoran merupakan suatu tempat yang menyediakan dan menjual makanan maupun minuman yang memiliki berbagai jenis dan standar operasional yang bertujuan untuk memperbaiki atau memulihkan kebutuhan suatu individu. Menurut Marsum (dalam Lubalu, A. O 2013 : 46), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik berupa makanan maupun minuman.

Restoran merupakan salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan serta minuman untuk umum dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan (Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KMM 95/HK.103/MPT-870).

Selain itu, Atmojo (dalam Anggriawan. D. R 2020 : 6) mengemukakan bahwa definisi lain dari restoran mencakup kegiatan usaha yang menyediakan makanan dan minuman. Maka dari itu, pada

umumnya dikonsumsi di tempat, penjualan, kegiatan yang termasuk dalam kategori restoran adalah bar, kantin, warung, rumah makan, dan catering. Hsu dan Power (dalam Lubalu, A. O 2013 : 46) menyatakan bahwa konsep restoran terdiri dari lima elemen, yaitu:

1. Menu Konsep elemen ini meliputi restoran yang menawarkan satu jenis menu (hidangan), seperti restoran es krim dan restoran kue donat, sampai restoran yang menawarkan menu atau hidangan lengkap yang terdiri dari hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup.
2. Strategi produksi makanan Beberapa restoran menawarkan hidangan yang cepat saji, seperti ayam goreng, hamburger, kentang goreng dan sandwich, sedangkan restoran lainnya menawarkan makanan yang memerlukan pengolahan lama dan rumit seperti jenis restoran klasik/tradisional.
3. Pelayanan Pelayanan di restoran sangat bervariasi tergantung dari jenis restoran tersebut. Ada restoran yang menawarkan pelayanan formal atau mewah dan ada restoran yang menawarkan penawaran sederhana seperti pelayanan prasmanan.
4. Harga Harga yang ditawarkan oleh restoran sangat bervariasi, ada yang menawarkan harga hidangan murah, sedang dan ada restoran yang menawarkan harga yang mahal.
5. Dekorasi, Suasana, Lingkungan (Decoration, ambience, environment)

b. Jenis-Jenis Restoran

Menurut Sukresno (dalam Nurdianto, A. H 2018 : 8), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industry jasa pelayanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional. Contoh : member restoran, *Gourment*, *main dinning room*, *Grilled restoran*, *executive restoran* dan sebagainya. Ciri-ciri restoran formal yaitu sebagai berikut :

- a. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- b. Para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi.
- c. Menu pilihan yang disediakan merupakan menu klasik atau menu Eropa populer.
- d. Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service* atau *French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- e. Disediakan ruangan untuk *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap malam.
- f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang, atau makan malam dan makan siang serta tidak dibuka untuk makan pagi.

- g. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine and champagne* dari beberapa penghasil *wine* di dunia.
- h. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan eksklusif.
- i. Harga makanan dan minuman relatif tinggi disbanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- j. Penataan bangku dan kursi memiliki area *service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.
- k. Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

2. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh : *Café, cafeteria, fast food* restoran, *coffe shop, dan bistro*. Ciri-ciri restoran informal sebagai berikut :

- a. Harga makanan dan minuman relatif murah.
- b. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- c. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- d. Sistem penyajian yang dipakai *American service/ ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*.
- e. Tidak menyediakan hiburan musik hidup.

- f. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan melainkan dipampang di *counter* atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- h. Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
- i. Jumlah tenaga *service* relatif sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji melayani 12-16 pelanggan.

3. *Specialities* Restoran

Specialities restoran adalah industri pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu Negara. Ciri-ciri *specialities* restoran sebagai berikut :

- a. Menyediakan pemesanan ditempat.
- b. Menyediakan menu khas Negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya Negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- d. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan makan malam.
- e. Menu *ala carte* dipresentasikan kepada pelanggan.
- f. Biasanya menghadirkan musik/hiburan Negara asal.

- g. Harga makanan relatif tinggi di banding informal restoran dan lebih rendah dari formal restoran.
- h. Jumlah tenaga *service* sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Sejatinya restoran menyajikan makanan dan minuman yang di produksi secara komersial. Jenis restoran yang populer di Indonesia saat ini adalah restoran cepat saji yang menyediakan pelayanan dan penyajian makanan dengan cepat sehingga memudahkan individu untuk menghemat waktu. Restoran cepat saji di Indonesia menjadi populer di semua kalangan tak terkecuali kalangan remaja.

C. Makanan Siap Saji

a. Pengertian Makanan Siap Saji

Makanan siap saji merupakan makanan yang proses penyajiannya mudah dan cepat. Makanan siap saji dapat dengan cepat disajikan karena sebelumnya telah diolah sedemikian rupa sehingga saat akan dihidangkan makanan tersebut tinggal di rebus atau dipanaskan sehingga waktu penyajiannya hanya sekitar 7 sampai 15 menit. Makanan siap saji biasanya dapat ditemukan di restoran yang berada di daerah pertokoan elit seperti mall.

Makanan siap saji juga identik dengan makanan yang dianggap memiliki sedikit nilai gizi dan mengandung bahan yang dinilai tidak sehat apabila dikonsumsi secara terus-menerus. Makanan siap saji biasanya mengandung kadar lemak yang tinggi. Lemak yang tinggi dalam tubuh

akan berdampak pada kesehatan sehingga dapat menyebabkan obesitas dan penyakit kronis lainnya. Penyakit seperti ini tidak hanya menyerang orang tua tetapi juga anak muda.

b. Kategori Makanan Siap Saji

Menurut Muhdiah (dalam Wandansari, 2028 : 48) makanan cepat saji dikelompokkan ke dalam dua jenis, yaitu :

1. Fast food western

Fast food western merupakan olahan makanan siap saji yang berasal dari luar Indonesia. Beberapa *fast food* yang tergolong dalam jenis ini adalah *fried chicken, pizza, sosis, nugget, hamburger, sandwich, french fries, donat, ice cream, milk shake* dan *soft drink*.

a. Nugget

Nugget merupakan salah satu makanan siap saji yang cukup familiar di kalangan masyarakat. Nugget adalah olahan daging yang memiliki cita rasa tertentu, biasanya terbuat dari daging ayam atau ikan dan memiliki warna kuning keemasan karena pada bagian luarnya dibaluri dengan tepung roti. Nugget biasanya disajikan dengan cara digoreng dengan minyak panas kemudian disajikan bersama nasi.

b. Fried Chicken

Fried Chicken atau ayam goreng merupakan jenis makanan cepat saji yang umum disajikan di restoran cepat

saji. Sesuai dengan namanya, ayam goreng disajikan dengan cara digoreng pada minyak panas terlebih dahulu hingga berwarna kuning keemasan pada bagian luar kulit ayam tersebut.

c. *Pizza*

Pizza merupakan jenis makanan siap saji berbahan dasar roti yang kemudian di atasnya dibalur dengan saos khusus dan ditaburi dengan isian seperti potongan daging asap, keju, bawang dan sayur-sayuran tertentu.

d. *Sosis*

Sosis merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang pada umumnya terbuat dari olahandaging ayam dan sapi. Sosis biasanya menjadi bahan pelengkap dalam suatu makanan seperti *Hotdog* tak jarang pula dijadikan cemilan.

e. *Hamburger*

Hamburger atau yang sering disebut *Burger* merupakan makanan siap saji yang berupa roti bundar kemudian dibelah menjadi dua bagian dan pada bagian tengahnya diisi dengan *Patty* yang biasanya terbuat dari daging ayam atau sapi, kemudian berisi sayuran seperti tomat, acar timun, selada dan bawang bombay. Selain itu, dalam isian *Burger* tak jarang ditemukan keju *slice* dan telur yang kemudian diberikan saos berupa mayones, saos tomat, sambal dan saos keju sesuai selera.

f. *Sandwich*

Sandwich merupakan jenis makanan siap saji yang hampir mirip dengan *burger*, bedanya berada pada bentuk roti yang digunakan. Roti yang digunakan dalam *burger* berbentuk bulat sedangkan dalam *sandwich* berbentuk kotak kemudian dalam *sandwich* tidak menggunakan *patty* tetapi menggunakan daging asap atau sosis.

g. *French Fries*

French fries merupakan hidangan siap saji yang terbuat dari bahan dasar kentang yang kemudian dipotong memanjang dan disajikan dengan cara digoreng terlebih dahulu. Biasanya *french fries* disajikan sebagai makanan ringan namun tak jarang pula dijadikan sebagai menu pendamping dalam *steak*.

h. *Spaghetti*

Spaghetti merupakan makanan khas Italia yang kemudian populer di Indonesia berbahan dasar mie Italia yang berbentuk panjang seperti lidi yang biasanya dimasak dengan cara direbus dalam air mendidih selama kurang lebih 9-12 menit dan disajikan dengan saos khusus.

i. *Sushi*

Sushi merupakan makanan siap saji khas negara Jepang berbahan dasar nasi yang kemudian dibentuk memanjang menggunakan tangan dengan potongan

hidangan laut mentah, daging, sayuran dan buah di atasnya. *Sushi* biasanya dikonsumsi dengan kecap asin, minyak wijen dan *washabi*.

j. *Ramen*

Ramen merupakan makanan khas dari Jepang yang berbahan dasar mie yang kemudian dicampurkan dengan kuah yang terbuat dari berbagai macam kaldu. Biasanya *ramen* disajikan dengan menma, chasiu, irisan daun bawang dan berbagai macam isian lainnya sebagai lauk atau penyedap rasa dalam hidangan tersebut.

2. *Fast food* lokal

Fast food lokal adalah olahan makanan siap saji yang berasal dari Indonesia itu sendiri atau modifikasi dari berbagai menu siap saji luar negeri. Beberapa *fast food* yang tergolong dalam jenis ini adalah bakso, mi goreng, mi ayam, nasi goreng, sate, batagor dan martabak.

a. Bakso

Bakso merupakan makanan siap saji berbentuk bulat terbuat dari bahan dasar daging sapi, ayam atau ikan yang kemudian biasanya disajikan dengan semangkok mie dengan kuah kaldu sapi panas dan tambahkan tahu, taoge atau telur. Bakso juga tak jarang menjadi bahan makanan tambahan seperti pada nasi goreng, capcay, mie kering dan sebagainya.

b. Mi goreng

Mi goreng adalah makanan siap saji yang berbahan dasar mie yang kemudian dimasak dengan cara ditumis. Biasanya mi yang digunakan adalah mi kuning yang kemudian digoreng dengan minyak yang sedikit dan ditambahkan bawang, merah, bawang putih, udang serta potongan daging ayam atau bakso.

c. Mi ayam

Hidangan mi ayam hampir mirip dengan ramen yang menjadi pembedanya adalah terdapat pada kuah dan jenis mi yang digunakan. Kalau pada ramen kuah yang digunakan berwarna bening sedangkan pada mi ayam berwarna keciklatan karena direbus dengan irisan daging ayam dan ditambahkan sedikit kecap.

d. Nasi goreng

Seperti namanya, nasi goreng adalah olahan makanan yang berbahan dasar nasi putih yang telah dimasak yang kemudian di goreng tumis menggunakan bumbu-bumbu dasar dan dicampurkan dengan beberapa potongan sosis, bakso, udang dan irisan sawi hijau.

e. Batagor

Batagor adalah akronim dari bakso tahu goreng yang merupakan jajanan khas Kota Bandung yang kemudian menjamur ke seluruh wilayah Indonesia. secara umum,

batagor terbuat dari tahu yang dilembutkan dan diisi dengan adonan ikan tenggiri dan tepung tapioka kemudian dibentuk menyerupai bola kemudian digoreng dalam minyak panas. Biasanya batagor disajikan dengan siomay yang kemudian diberi saus kacang, kecapmanis dan sambal.

D. Remaja

a. Pengertian Remaja

Remaja merupakan masa peralihan dimana perubahan secara fisik maupun psikologi dari masa kanak-kanan menuju dewasa. Menurut Santrock (dalam Talika, F. T 2016 : 2) Remaja berasal dari kata latin *adolensence* yang berarti tumbuh atau tumbuh dewasa. Istilah *adolensence* mempunyai arti yang lebih luas lagi yang mencakup kematangan mental, emosional sosial dan fisik. Masa remaja sering dikaitkan dengan istilah pubertas. Beberapa ahli mengemukakan bahwa istilah pubertas digunakan untuk menyatakan perubahan biologis baik bentuk maupun fisiologis yang terjadi dengan cepat dari masa anak-anak ke masa dewasa.

Hal senada dikemukakan oleh Sri Rumini dan Siti Sundari (dalam Krista Surbakti, 2007 : 30) masa remaja adalah peralihan dari masa anak dengan masa dewasa yang mengalami perkembangan semua aspek / fungsi untuk memasuki masa dewasa. Selain itu menurut psikologi, remaja adalah suatu priode transisi dari masa awal anak-anak hingga masa awal dewasa, yang dimasuki pada usia kira-kira 10 hingga 12 tahun dan berakhir pada usia 18 hingga 22 tahun (Krista Surbakti, 2007 : 29)

Pada tahun 1974, WHO memberikan definisi tentang remaja lebih bersifat konseptual, menurut WHO remaja adalah suatu masa dimana individu berkembang dari saat ia pertama kali menunjukkan tanda seksual sekundernya sampai saat ia mencapai kematangan seksual, individu akan mengalami perkembangan psikologi dan pola identifikasi dari anak-anak menjadi dewasa serta terjadi peralihan dari ketergantungan sosial dan ekonomi yang penuh kepada keadaan yang relative lebih mandiri, berawal dari dari definisi tersebut WHO menetapkan usia 10-21 tahun sebagai batasan usia remaja (Saleh, F . 2009 : 27)

Masa remaja merupakan masa dimana individu merasa perlu mencari jati diri dengan mencoba banyak hal baru untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Menurut Brownlislaw Malinovski (dalam Sari, N. M. 2017 : 2) kebutuhan manusia terbagi atas tiga hal yaitu kebutuhan biologis yang berarti akan terpenuhinya kebutuhan jasmani, kebutuhan instrumental yang berarti akan adanya tata aturan yang mengatur setiap kehidupan dan tingkah laku, dan kebutuhan integratif yang mencakup kepercayaan dan hiburan dalam setiap kebutuhan individu manusia.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan biologis manusia yang harus terpenuhi. Dewasa ini, remaja lebih sering mengkonsumsi makanan siap saji yang proses pumbuatan dan menyajiannya tergolong cepat. Kemudian kemudahan ditemukannya restoran cepat saji ini menjadi salah satu alasan mengapa masyarakat khususnya remaja putri lebih memilih restoran cepat saji sebagai tujuan.

Berdasarkan penjelasan diatas penelitian ini akan memfokuskan tentang bagaimana pola konsumsi makanan siap saji bagi remaja putri di Nipah Mall Makassar.